



Főzés gyorsan és egyszerűen

Főzést segítő funkciók

A főzést segítő funkciókkal kiválaszthatja az egyes ételek legjobb elkészítési módját. Az érzékelők folyamatosan mérik az edény vagy a serpenyő hőmérsékletét. Így az energiafelhasználás nagy pontossággal irányítható, azaz megfelelő hőmérséklet biztosítható és kiváló főzési eredmény érhető el.



Főzési funkciók

Ezekkel a funkciókkal ételt melegíthet, alacsony hőmérsékleten főzhet, forralhat, kuktával főzhet, illetve bő olajban süthet adott hőmérsékleten.



A főzési funkciók használatához vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő szükséges. Ha a főzőlap nem rendelkezik érzékelővel, az tartozékként beszerezhető a szaküzletekben vagy műszaki vevőszolgálatunkon (jegyezze fel a hivatkozási számot) HEZ39050.

Használati útmutató

További információ a főzőlap részletes használati útmutatójának „Főzést segítő funkciók” c. részében található. Kérjük, figyelmesen olvassa el.

Lépések

- I) Helyezze a vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelőt az edényre.
- II) Öntsön megfelelő mennyiségű vizet az edénybe, tegyen rá fedőt, majd helyezze a főzőfelületre.
- III) Válassza ki a főzőfelületet, amelyre a vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelővel ellátott edényt helyezte.
- IV) Érintse meg a  vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő szimbólumát.  Kigyullad a kijelzőn.
- V) Válassza ki a kívánt főzési módot.
- VI) A szimbólum mindaddig villog, amíg a víz vagy az olaj el nem éri a megfelelő hőmérsékletet. Ekkor hangjelzés hallható. A szimbólum villogás helyett folyamatosan világít.
- VII) Vegye le a fedőt, és adja hozzá az ételt. A főzéshez tegyen fedőt az edényre.
Fontos: A Bő olajban sütés funkció használatakor vegye le a fedőt.



**1**

70 °C

Felmelegítés, melegen tartás, pl. leves, puncs



2

90 °C

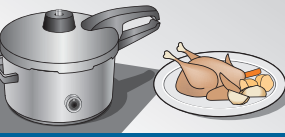
Főzés lassú tűzön, pl. rizs, tej



3

100 °C

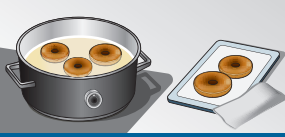
Forralás, pl. tészta, zöldség



4

120 °C

Főzés kuktában, pl. csirkehús, pörkölt



5

170 °C

Sütés bő olajban, pl. fánk, húsgombóc

Főzés gyorsan és egyszerűen

Főzést segítő funkciók

A főzést segítő funkciókkal kiválaszthatja az egyes ételek legjobb elkészítési módját. Az érzékelők folyamatosan mérik az edény vagy a serpenyő hőmérsékletét. Így az energiafelhasználás nagy pontossággal irányítható, azaz megfelelő hőmérséklet biztosítható és kiváló főzési eredmény érhető el.



Sütőszenzor

Ezzel a funkcióval az étel sütése közben megfelelő szinten tartható a serpenyő hőmérséklete.

Használati útmutató

További információ a főzőlap részletes használati útmutatójának „Főzést segítő funkciók” c. részében található. Kérjük, figyelmesen olvassa el.

Lépések

- I) Helyezze az üres serpenyőt a főzőzónára.
- II) Válassza ki a főzőzónát.
- III) Érintse meg a  szimbólumot.  kigyullad a kijelzőn.
- IV) Válassza ki a kívánt sütési beállítást.
- V) A szimbólum mindaddig villog, amíg a készülék el nem éri a sütési hőmérsékletet. Ekkor hangjelzés hallható. A szimbólum villogás helyett folyamatosan világít.
- VI) Tegye a zsiradékot a serpenyőbe, és kezdje meg a sütést.



**1**

Nagyon alacsony

Mártások elkészítése és tartósítása, és párolás: zöldségek, illetve extra szűz olívaolajban, vajon vagy margarinon párolt ételek.



2

Alacsony

Ételek sütéséhez extra szűz olívaolajban, vajon vagy margarinon, pl. omlett.



3

Közepes - alacsony

Hal és vastag ételek, pl. húsgombóc, kolbász.



4

Közepes - magas

Medium vagy well-done steak, mélyhűtött, rántott és natúr ételek sütése, pl. hússzelet, friss ragu és zöldség.



5

Magas

Ételek sütése magas hőfokon, pl. rare steak, burgonyafasírt, ill. fagyasztott hasábburgonya.



9001161027





Az alábbi táblázatban a különböző kategóriákba tartozó ételekre gyűjtöttünk össze példákat. A hőmérséklet és a főzési idő az étel mennyiségétől, állapotától és minőségétől függően változhat.

	Főzést segítő funkciók			Perc
Húsok				
Sütés kevés olajban				
Natúr vagy rántott hússzelet		4	6–10	
Filé		4	6–10	
Hússzelet*		3	10–15	
Cordon bleu, bécsi szelet*		4	10–15	
Steak angolosan (3 cm vastag)		5	6–8	
Közepesen vagy jól átsült steak (3 cm vastag)		4	8–12	
Szárnys mellehúsa (2 cm vastag)		3	10–20	
Előfőzött vagy nyers kolbász*		3	8–20	
Hamburger, húsgombóc, fasírt*		3	6–30	
Vagdalt		2	6–9	
Ragu, gyros		4	7–12	
Darált hús		4	6–10	
Szalonna		2	5–8	
Főzés lassú tűzőn				
Kolbász		2 / 90 °C	10–20	
Forralás				
Húsgombóc		3 / 100 °C	20–30	
Csirke		3 / 100 °C	60–90	
Főtt vagy párolt borjú		3 / 100 °C	60–90	
Főzés kuktában				
Csirke, borjú***		4 / 120 °C	15–25	
Sütés bő olajban				
Csirkeszárny és húsgombóc**		5 / 170 °C	10–15	
Halak				
Sütés kevés olajban				
Fagyasztott hal egészben, pl. pisztráng		3	10–20	
Natúr vagy rántott halfilé		3–4	10–20	
Scampi, garnéla		4	4–8	
Főzés lassú tűzőn				
Párolt hal, pl. tőkehal		2 / 90 °C	15–20	
Sütés bő olajban				
Rántott hal**		5 / 170 °C	10–15	

	Főzést segítő funkciók			Perc
Tojásételek				
Sütés kevés olajban				
Palacsinta****		5	-	
Omlett****		2	3–6	
Tükrtojás		2–4	2–6	
Rántotta		2	4–9	
Mazsolás palacsinta		3	10–15	
Bundás kenyér ****		3	4–8	
Forralás				
Főtt tojás***		3 / 100 °C	5–10	
Zöldségek és hüvelyesek				
Sütés kevés olajban				
Hagyma, fokhagyma		1–2	2–10	
Cukkini, padlizsán		3	4–12	
Paprika, zöld spárga		3	4–15	
Olajban piritott zöldség, pl. cukkini, zöldpaprika		1	10–20	
Gomba		4	10–15	
Glaszírozott zöldség		3	6–10	
Forralás				
Friss zöldség, pl. brokkoli		3 / 100 °C	10–20	
Friss zöldség, pl. kelbimbó		3 / 100 °C	30–40	
Csicseriborsó***		3 / 100 °C	60–90	
Borsó		3 / 100 °C	15–20	
Lencsefőzelék***		3 / 100 °C	45–60	
Főzés kuktában***				
Zöldség, pl. zöldbab		4 / 120 °C	3–6	
Csicseriborsó, bab		4 / 120 °C	25–35	
Lencsefőzelék		4 / 120 °C	10–20	
Sütés bő olajban				
Rántott vagy bundában sült zöldség, gomba**		5 / 170 °C	4–8	

- Főzési funkciók
- Sütőszenzor

	Főzést segítő funkciók			Perc
Burgonyaételek				
Sütés kevés olajban				
Sült burgonya (héjában főzve)		5	6–12	
Sült burgonya (nyers burgonyából)		4	15–25	
Burgonyafasírt****		5	2,5–3,5	
Tócsni		1	50–55	
Glaszírozott burgonya		3	15–20	
Főzés lassú tűzőn				
Burgonyagombóc		2 / 90 °C	30–40	
Forralás				
Burgonya***		3 / 100 °C	30–45	
Főzés kuktában				
Burgonya***		4 / 120 °C	10–20	
Tészták és gabonák				
Főzés lassú tűzőn				
Rizs		2 / 90 °C	25–35	
Polenta*****		2 / 90 °C	3–8	
Grízpuding		2 / 90 °C	5–10	
Forralás				
Tészta		3 / 100 °C	7–10	
Töltött tészta		3 / 100 °C	6–15	
Főzés kuktában				
Rizs***		4 / 120 °C	5–8	
Levesek				
Főzés lassú tűzőn				
Instant leves, pl. krémleves*****		2 / 90 °C	10–15	
Forralás				
Házi leves, pl. hús- vagy zöldségleves***		3 / 100 °C	60–90	
Instant leves, pl. minestrone		3 / 100 °C	5–10	
Főzés kuktában				
Házi leves, pl. zöldségleves***		4 / 120 °C	3–6	
Mártások				
Sütés kevés olajban				
Zöldséges paradicsommártás		1	25–35	
Besamelmártás		1	10–20	
Sajtmártás, pl. gorgonzolamártás		1	10–20	
Főzött mártások, pl. paradicsommártás, bolognai mártás		1	25–35	
Édes mártások, pl. narancsmártás		1	15–25	

**** Összes idő adagonként. Az adagot egymás után süssé. / ***** Előmelegítéskor használjon fedőt, főzés közben folyamatosan kavargassa. ***** Folyamatos kavargatás mellett. / ***** Adjon hozzá a terméken jelzett mennyiségű folyadékot.



	Főzést segítő funkciók			Perc
Desszertek				
Főzés lassú tűzőn				
Rizspuding*****		2 / 90 °C	40–50	
Zabkása		2 / 90 °C	10–15	
Befőtt***		3 / 100 °C	15–25	
Csokoládépuding*****		2 / 90 °C	3–5	
Sütés bő olajban				
Sütemények, pl. fánk, képviselőfánk**		5 / 170 °C	5–10	
Mélyhűtött ételek				
Sütés kevés olajban				
Hússzelet		4	15–20	
Cordon bleu*		4	10–30	
Szárnys mellehúsa*		4	10–30	
Csirkefalatok		4	10–15	
Gyros, kebab		3	5–10	
Natúr vagy rántott halfilé		3	10–20	
Halrudacsókák		4	8–12	
Hasábburgonya		5	4–6	
Serpenyőben sült ételek, pl. sült zöldség csirkével		3	6–10	
Tavaszi tekercs		4	10–30	
Camembert/sajt		3	10–15	
Melegítés, melegen tartás				
Fagyasztott zöldség krémes mártásban, pl. spenótkrém*****		1 / 70 °C	15–20	
Forralás				
Fagyasztott zöldség, pl. zöldbab*****		3 / 100 °C	15–30	
Sütés bő olajban				
Fagyasztott hasábburgonya**		5 / 170 °C	4–8	
Egyéb				
Sütés kevés olajban				
Camembert/sajt		3	7–10	
Száraz készételek, amelyekhez vizet kell adni, pl. tészta		1	5–10	
Kenyerkocka		3	6–10	
Mandula/dió/fenyőmag		4	3–15	
Melegítés, melegen tartás				
Konzervételek, pl. gulyás*** /*****		1 / 70 °C	10–20	
Forralt bor***		1 / 70 °C	-	
Főzés lassú tűzőn				
Tej***		2 / 90 °C	-	

* Többször fordítsa meg. / ** Az olaj melegítésekor tegyen fedőt az edényre. Az adagokat egymás után, bő zsiradékban, fedő nélkül süssé (a táblázatban az adagonkénti sütési idő látható). / *** Az ételt a főzés elején adja hozzá.